



Maisbrot



weitere Zutaten:

zum Einfetten Butter
zum Bestäuben Mehl

Zutaten:

24 g Hefe, frisch
250 g Mehl
275 ml Wasser, lauwarm
200 g Mais aus der Dose
150 g Maismehl
5 g Zucker
15 g Butter, weich
8 g Salz



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 156PS
in fresh linen



Rösle
Küchensieb
feinmaschig



Le Creuset
Ofenhandschuh
in denim



Big Green Egg
Naturbelassene
Holzkohle



Wüsthof
Brotmesser
Classic



Big Green Egg
ConvEGGtor



Big Green Egg
Back- und
Pizzastein, flach



Skeppshult
Bräter rund mit
Gusseisendeckel



Big Green Egg
MiniMax



Big Green Egg
Mini

1

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und die Maiskörner in einem Sieb abtropfen lassen.

2

Alle Zutaten für das Maisbrot miteinander vermischen, dabei das Salz zuletzt zugeben. Die Zutaten mit den Knethaken vom Mixer zu einem glatten und elastischen Teig kneten.

3

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Umfang verdoppelt hat.

4

Die Luft aus dem Teig herausdrücken und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte wieder zu einer Kugel formen. Dann erneut mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 40 Minuten gehen lassen.

5

Die Luft abermals aus dem Teig herausdrücken und den Teig ein letztes Mal zu einer Kugel formen. Dann den Teigballen kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Gusseisenpfanne oder den Bräter mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl herausklopfen. Den Teigballen in die Pfanne legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig nun ca. 1 Stunde gehen lassen.

6

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem ConvEGGtor und dem Rost auf 210 °C erhitzen.

7

Die Pfanne oder den Bräter auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Das Maisbrot ca. 40 Minuten backen, bis es goldbraun und gar ist.

8

Die Pfanne/ den Bräter mit Ofenhandschuhen aus dem EGG und das Brot aus der Form nehmen. Das Brot vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Sollte die Unterseite vom Brot gegen Ende der Zubereitungszeit zu dunkel werden, kann ein kalter Back- und Pizzastein unter die Pfanne gelegt werden.

Um zu schauen, ob das Brot gar ist, machen Sie am besten einen Klopfest. Wenn Sie das Brot aus der Form gelöst haben einfach gegen die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig. Bei einem dumpfen Geräusch noch mal ein paar Minuten in die Form und auf den Grill stellen.